

《营养与膳食》

图书基本信息

书名：《营养与膳食》

13位ISBN编号：9787030207975

10位ISBN编号：7030207971

出版时间：2003-8

出版社：科学

作者：李胜利 编

页数：147

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《营养与膳食》

内容概要

《教育部职业教育与成人教育司推荐教材·全国卫生职业院校规划教材·营养与膳食(第2版)》是教育部职业教育与成人教育司推荐教材和全国卫生职业院校规划教材之一。第一版《营养学基础》自2003年出版以来,对培养高职高专院校护理专业人才起到了积极的作用。此次再版在保持第一版优点的基础上,进行了充实和修改,使教材内容更加符合就业岗位需求、学校的教育教学发展,注重与护七执业资格考试、各种执业准入考试、岗位证:忙考试的接轨,也使教材更加体现实用、创新、领先的特色。

为适应模块化教学和学分制管理,教材内容仍设置为三个模块:基础模块、实践模块、选修模块。基础模块和实践模块为必学内容,选修模块是根据不同学校的教学要求和学生的自身兴趣选择使用。全书共八章,主要介绍了营养素与能量、不同生理状况下人群的营养、合理营养及评价、各类食物的营养、与营养有关的疾病、医院营养膳食及管理、疾病营养等内容。章前确立学习目标;在相关的正文中插入“链接”和“案例”,融知识性、趣味性、实用性于一体;章后有小结及目标检测题(选择题配有参考答案);书后附实习指导和教学基本要求。此外,本书还配套课件。全书内容易学易懂,构思新颖,图文并茂,方便教学。

《营养与膳食》

书籍目录

第1章 绪论第2章 营养素与能量 第1节 蛋白质 第2节 脂类 第3节 糖类 第4节 能量 第5节 维生素 第6节 无机盐及微量元素第3章 不同生理人群的营养与膳食 第1节 孕妇与乳母的营养与膳食 第2节 婴幼儿的营养与膳食 第3节 儿童和青少年的营养与膳食 第4节 老年人的营养与膳食第4章 各类食物的营养价值 第1节 谷类食物的营养价值 第2节 豆类及其制品的营养价值 第3节 蔬菜、水果的营养价值 第4节 畜、禽肉及鱼类的营养价值 第5节 奶及奶制品的营养价值 第6节 蛋类的营养价值第5章 合理营养及评价 第1节 合理营养的卫生要求 第2节 我国人民膳食指南 第3节 营养调查与评价第6章 与营养有关的疾病 第1节 蛋白质-热能营养不良 第2节 缺铁性贫血 第3节 骨质疏松症 第4节 肥胖 第5节 动脉粥样硬化 第6节 肿瘤第7章 临床营养与医院膳食 第1节 临床营养概述 第2节 医院营养膳食 第3节 营养支持第8章 常见疾病的营养治疗 第1节 心血管疾病的营养 第2节 胃肠道疾病的营养 第3节 肝脏、胆囊、胰腺疾病的营养 第4节 肾脏疾病的营养 第5节 糖尿病的营养 第6节 痛风的营养 第7节 肿瘤患者的营养实习指导 实习一 参观医院营养科 实习二 一周食谱的制订与评价 实习三 匀浆膳的制备 实习四 糖尿病患者食谱编制主要参考文献附表 附表1 推荐的每日膳食中营养素供给量 附表2 能量和蛋白质的RNI及脂肪供能比 附表3 常量和微量元素的RNI或AI 附表4 脂溶性和水溶性维生素的RNI或AI 附表5 某些微量元素的AI 附表6 蛋白质及某些微量元素的EAR值 附表7 食物成分表营养与膳食(五年制)教学基本要求目标检测选择题参考答案

《营养与膳食》

编辑推荐

《教育部职业教育与成人教育司推荐教材·全国卫生职业院校规划教材·营养与膳食(第2版)》适用于初中毕业起点五年制高职护理、涉外护理、助产、检验、药学、药剂、卫生保健、康复、口腔医学、口腔工艺技术、社区医学、眼视光、中医、中西医结合、影像技术等专业学生使用。

《营养与膳食》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com